

# BELLINI

PASTA *e* VINO

## Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Geschnittenes Thunfischtatar, pikant gewürzt, mit Frisée, Pimentos, Stielkapern und Estragonmayonnaise Sliced tuna tartare, piquant seasoning, with frisée salad, pimentos, capers and tarragon mayonnaise	17,00
Parfait von geräucherter Spitzpaprika mit karamellisierten roten Zwiebeln, Orangen und Pulpo Parfait of roasted peppers with caramelized red onions, oranges and pulpo	15,00
Bruschetta Bresaola mit Rucolasalat, Taggiasca Oliven, Feigen und gehobeltem Pecorino Bruschetta Bresaola with rocket salad, taggiasca olives, figs and pecorino shavings	14,00
Salat von gegrilltem grünen Spargel mit Tomatenvinaigrette, Pinienkernen, Mozzarella und Pesto Salad of grilled green asparagus with tomato vinaigrette, pine nuts, mozzarella and pesto	14,00

## für zwei und mehr / for two and more

### Stendino alla casa

Auswahl an italienischem Schinken und Wurst, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Antipasti, Feige, hausgemachter Focaccia und Grissini Variety of Italian ham and sausages, cheese, olives, dried tomatoes, Antipasti, figs, homemade Focaccia and Grissini	28,00
--	-------

### Suppen | Soups

Minestrone alla Livornese mit Meeresfrüchten, Gemüse und Pesto Minestrone alla livornese with seafood, vegetables and pesto	8,50
Fenchelrahmsuppe mit Zucchiniwürfeln und Flusskrebse Fennel cream soup with zucchini slices and crayfish	7,00

### Nudelgerichte | Pasta

Fregola Sarda mit grünem Spargel und gebratenen Scampi Fregola Sarda with green asparagus and fried scampi	18,00
Spaghetti al Limone mit sautierten Jacobsmuscheln Spaghetti al Limone with sautéed scallops	17,00
Orecchiette mit Salsiccia, Bohnenkernen und Parmesanschaum Orecchiette with salsiccia, bean seeds and parmesan foam	14,00
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäsefüllung, Bohnenragout, Salbei-Tomatenbutter und italienischem Landschinken Stuffed pasta South-Tirol style with mountain cheese filling, bean ragout, sage-tomato butter and Italian ham	15,00
Linguine mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum Linguine with tomato sugo, mozzarella and basil	15,00

Alle Pastagerichte servieren wir auch als Vorspeisenportion / all pasta dishes can also be served as starters

# BELLINI

PASTA *e* VINO

## Fischgerichte | Fish

Gegrillte Schwertfisch-Medaillons  
mit Oliven, Tomaten, Wurzelspinat und Linguine nero 24,00  
Grilled swordfish medallions with olives, tomatoes, root spinach and Linguine nero

Filet vom Alpensaibling  
mit umbrischen Berglinsen in Basilikumrahm und gebratenen Kartoffelwürfeln 21,00  
Arctic char fillet with lentils in basil cream sauce and fried potato dices

Fisch des Tages  
Bitte fragen Sie nach unserer Empfehlung variiert  
Fish of the day, please ask for our recommendation

## Fleischgerichte | Meat

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Salbei und Parmaschinken belegt, dazu wilder Brokkoli und Linguine in Tomatensugo 24,00  
Saltimbocca of veal saddle, with sage and parma ham wrapping, wild broccoli and linguine in tomato sauce

Brixner Lammbauernbrat! (Ragout und Kotelett)  
mit Kräuterseitlingen, Pastinaken-Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln 22,50  
"Lammbauernbrat" Brixen style (lamb ragout and chop)  
with king oyster mushrooms, parsnip, carrots and rosemary-potatoes

Brassato von der Angushüfte  
in Rotwein geschmort, mit Pilzragout, geschmortem Spitzkohl und Parmesanpüree 21,00  
Brassato of Angus hip, braised in red wine, with mushroom ragout, braised point cabbage and parmesan mash

## Dessert

Parfait von Rosmarinhonig  
mit Cranberries und Kürbiskernen im Baumkuchenmantel, dazu Marillenragout 8,50  
Rosemary-honey parfait with Cranberries, pumpkin seeds and pyramid cake wrapping, served with apricot ragout

Sizilianisches Vanille-Limetentörtchen  
mit Kirschragout und Pistazieneis 8,00  
Vanilla-lime tartelette Sicily style, with cherry ragout and pistachio ice cream

Affogato al caffè  
mit Vanilleeis und kleinem Nussbrownie 6,00  
Affogato al caffè with vanilla ice cream and nut brownie

Italienischer Käseteller  
mit Feigensenf und Grissini 11,00  
Selection of Italian cheese with fig mustard and Grissini